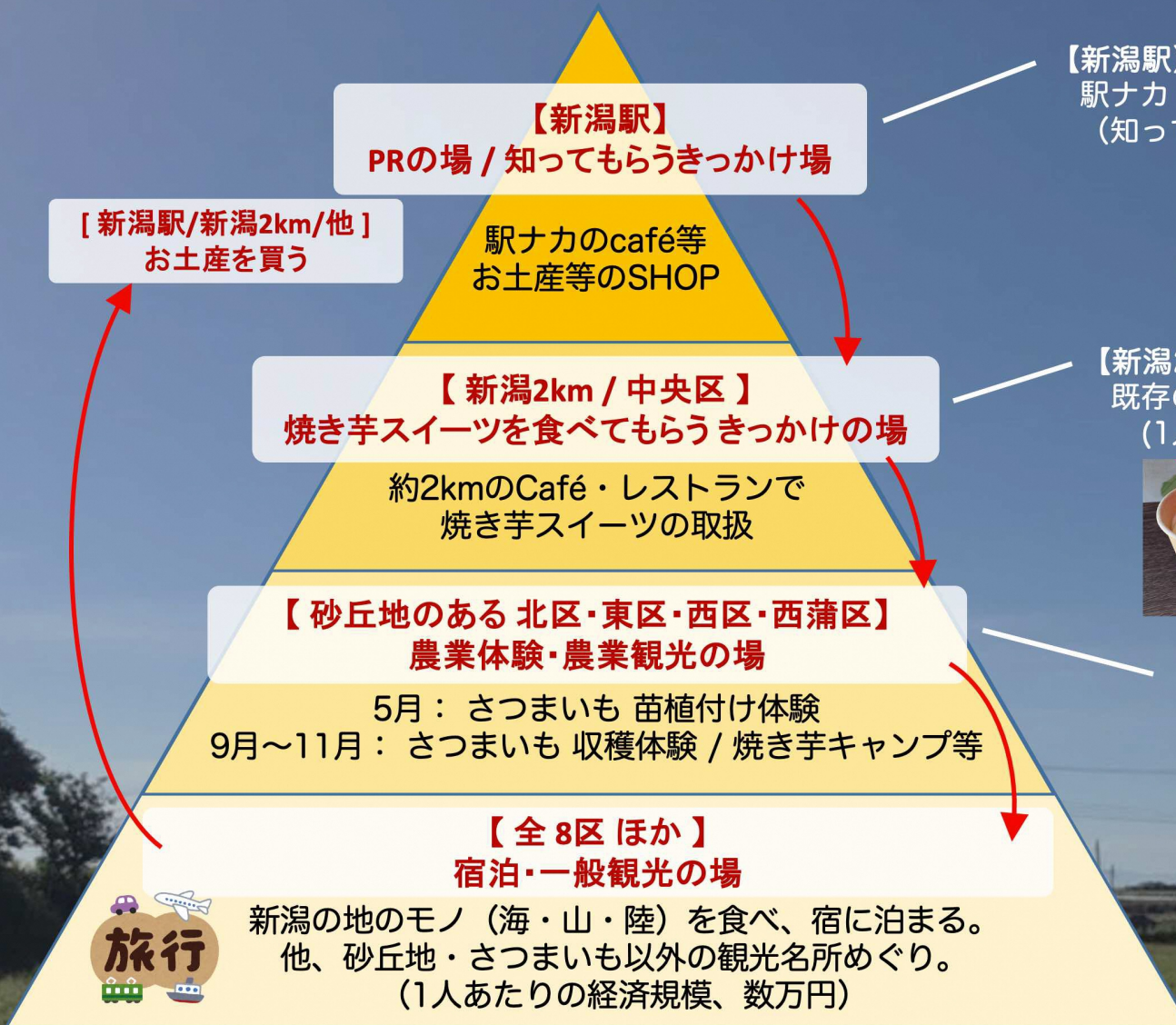


新潟駅 ~ 新潟2km ~ 8区 「砂丘地のさつまいも(焼き芋)」でつなぐ事業モデル(構想)



【新潟駅】

駅ナカ：焼き芋のオブジェと焼き芋の匂いでPR
(知ってもらおう。興味を引く。記憶してもらおう)



【新潟2km/中央区】

既存のcafé等で焼き芋スイーツを提供！
(1人あたりの経済規模、数百円)



【砂丘地】

春は、さつまいもの苗の植え付け。
秋は、さつまいも収穫体験 / 焼き芋キャンプ体験
(1人あたりの経済規模、数千円)



焼き芋スイーツ

【開発の経緯・コンセプト】

さつまいもは、水溶性の食物繊維や腸のぜんどう運動を促すヤラピンという成分が豊富で、腸活にぴったりの食材です。塩分の排出を促すカリウムや熱に強いビタミンCやビタミンEなどミネラルも豊富に含まれており、健康に良い食材です。そんなさつまいもをもっと色々な形で食べていただきたく、さつまいもをたっぷり使った「焼き芋ドーナツ」と「焼き芋ワッフル」を作ってみました。

焼き芋ドーナツ



焼き芋ワッフル



生地には、ミネラルの多い「玄米粉（新潟産）」を使用！さらにドーナツには焼き芋のブロックを使用！

生地には、昔ながらのホクホク系の紅あずまの焼き芋を粉末状にしてたっぷり使用。さらに「焼き芋ドーナツ」「焼き芋ワッフル」共に、小麦粉を使用せず（グルテンフリー）、米粉よりもミネラルを多く含む「玄米粉（新潟産）」を使用しております。

より芋を味わっていただくために、「焼き芋ドーナツ」には、ねっとり・しっとり系の紅はるか/シルクスweetの焼き芋も入れており、全体として「いも率 42.1%（重量比）」のドーナツとなっております。また、ドーナツは揚げずに焼くことでカロリーを抑えております。甘味には、通常の砂糖（上白糖）よりもミネラルを多く含み、天然のオリゴ糖を含んでいる「てんさい糖」を使用！健康に配慮したスイーツを開発しました！

ぼくのさつまいも

リメイクで
さらに美味しく！